

# Ondernemer bakkerij

## Beroepsbeschrijving

De ondernemer bakkerij is binnen het brood- en/of banketbakkersbedrijf vooral bezig met ondernemen en leidinggeven. Zijn werkzaamheden vinden plaats in de bakkerij, de winkel en op kantoor. Hij kan één of meerdere filialen hebben en per filiaal filiaalhouders of leidinggevend in dienst hebben. Als eindverantwoordelijke heeft hij een beleidsbepalende en probleemoplossende rol, waarbij hij input moet krijgen van zijn afdelingschefs/-managers en uitvoerende medewerkers. De verantwoordelijkheid voor de productiewerkzaamheden ligt in principe niet bij de ondernemer, maar bij de medewerkers in de bakkerij. Verder is hij een koersbepaler en vernieuwer. Iemand die risico's durft te nemen en kan handelen in onzekere situaties.

## Kerntaken en werkprocessen

### Onderneemt

- Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid
- Implementeert het ondernemingsplan
- Maakt marktanalyse
- Ontwikkelt een ondernemingsplan
- Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs
- Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming
- Voert commerciële activiteiten uit

### Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- Begroot financiën
- Bewaakt financiën
- Maakt een operationeel plan
- Plant en verdeelt de werkzaamheden
- Stuurt medewerkers aan
- Voert intern formele gesprekken

### Werkt mee in de bakkerij

- Adviseert de klant
- Bereidt bakkerijproducten
- Neemt grote en/of bijzondere bestellingen aan
- Voert afrondende werkzaamheden uit
- Voert voorbereidende werkzaamheden uit

Sectorkamer voedsel,  
groen en gastvrijheid

**Crebo**  
25186

**Niveau**  
4

In deze leaflet  
beschrijven we de  
inhoud van een mbo-  
beroep. Zo weet u wat  
u van iemand mag  
verwachten die  
gediplomeerd is in dit  
vakgebied.